

取り組みと社外活動 調理師さんの挑戦社内でも応援！



調理部 NEWS

真剣な面持ちの若手スタッフ。
この日のために、後輩の挑戦
を先輩が全力フォロー！



厳しい審査も、きっと大丈夫！
何度でも挑戦していこうね(^^)



第63回 技能五輪全国大会 滋賀県予選会『日本料理』出場！

国内の青年技能者(二三才以下)の技能レベルを競い合う大会『技能五輪』の全国大会出場に向けての滋賀県予選が開催されました。

雄山荘の若手調理師が出場し、厳正な審査を受け結果待ちとなっております。

この日のために、空き時間を使って先輩達と一緒に猛特訓した成果が、きっと良い結果で現れることを信じています！

がんばってまっせ！

JAや生産者と協力して取り組んだ
滋賀の伝統野菜・弥平唐辛子の
保存活動とオリジナル商品開発に
ついてユーモアたっぷりに語る
森 総料理長。



別日に、滋賀県技能士会・日本料理アカデミー 主催の
食育出前事業『旨味を味わう出前授業』にも、若手料理
人とともに参加。出汁の旨味と、日本料理の包丁の技を
地元小学生にお伝えしました。

びわ湖大津観光協会 主催 SDGs取組促進セミナーに 雄山荘 森総料理長が登壇！

森 総料理長は『滋賀県日本技能士会』の会長に就任し、ますます精力的に後進の育成と、滋賀の魅力発信に取り組んでいます。

今年はSDGs取組促進セミナーに登壇して、当館が進める地産地消とSDGsの関連性と、小さな取組もやがて大きな一歩になるという講義を軽快な語り口調と美味しい試食を交えて1時間かけて程よく講義を致しました。

優勝作品は、滋賀の特産品〈赤こんにゃく〉を使ったデザート。「見た目も美しく驚きのある美味しさ」と大絶賛で、雄山荘の定番デザートに見事に採用！

優勝作品/ルージュバナコッタ
2025年 夏からご提供！



名物デザート 爆誕☆ 調理師全員参加型のコンペ開催

お客様にお喜びいただける、雄山荘の名物デザートを開発するべく、若手からベテラン、調理師全員参加での『デザートコンペ』を開催しました。

『滋賀県らしさ必須、驚きのある物、毎日作れる物』と、なかなか難しいテーマ。

優勝者には、今後の料理開発のための外部研修食事が贈呈されました。

若手もベテランも関係なく、